

PLAT DE GRAND

En fransk supermåltid med kockarnas absoluta favoriter, fördelat på två delikata förrätter samt en härlig varmrätt.

VEG

SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med crémant och krasseolja.

TERRINE DE POIREAUX

Sötsyrlig terrine på savoykål, purjolök och tomat med pepparrotscrème.

LÉGUMES ROYALE

Smörstekt kungsmussling med böncreme, friterade kikärter, aioli och rotfruktsgratäng med tryffel.

KÖTT

SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med crémant och krasseolja.

SAUMON ROULEAU

Örtrimmad lax med picklad rödlök, citronkrutonger och pepparrotscrème.

CANARD BEURRE BRUNI

Stekt ankbröst med smörad brysselkål och rotfruktsgratäng med tryffel.

435 KR / PERSON

388 kr ex moms.

Välj till dessertpaketet

LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE, TRUFFE AU CHOCOLAT och FONDANT AU CHOCOLAT.

145 KR / PERSON

130 kr ex moms.

BOULEBAR

Boka online på www.boulebar.se eller ring 010-162 92 00.

Är du allergisk,
fråga oss om innehållet
i våra rätter.